

**INFORMACIÓN DE LA EMPRESA / INFORMAZIONI AZIENDALI / COMPANY INFORMATION**

NOMBRE DE LA EMPRESA / NOME DELLA DITTA / COMPANY NAME:	WORLDWIDE FISHING COMPANY, S.L.
CIF:	B94135779
DIRECCIÓN / DIREZIONE / ADDRESS:	Cmo. Laranxo Num 17 Int. 35216 - (Vigo) - Pontevedra
PAÍS / NAZIONE / COUNTRY:	ESPAÑA
TELÉFONO/PHONE:	(+34) 986122549

FECHA / DATA / DATE:	12/02/2021
REVISIÓN / REVISIONE REVIEW:	11/03/2021
ED.:	00

**1. DATOS DE LA FICHA TÉCNICA/SCHEDA TECNICA/TECHNICAL SHEET**

CÓDIGO / CODICE / CODE:	001614	
DENOMINACIÓN INTERNA:	PULPO MEMBRA 40/60 IQF 20 10X1 KG	
DENOMINACIÓN COMERCIAL:	PULPO	
DENOMINAZIONE COMMERCIALE:	POLPO	
TRADE NAME:	OCTOPUS	

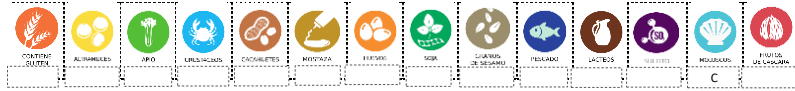
Las materias primas utilizadas, han sido congeladas a bordo, a temperatura de -18±3°C o inferior.

**2. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO/ SPECIFICHE DEL PRODOTTO / PRODUCT SPECIFICATIONS**

2.1. INGREDIENTES Y ESPECIFICACIONES/	
2.1.1. MATERIA PRIMA / MATERIA PRIMA / RAW MATERIAL (FAM)	Pulpo/ Polpo / Octopus Molusco/molluschi/Molluscs
2.1.2. INGREDIENTES/INGREDIENTI/INGREDIENTS	Pulpo(MOLLUSCO)/ Polpo(MOLLUSCHI) / Octopus(MOLLUSCS)
2.1.3. DENOMINACIÓN CIENTÍFICA / DENOMINAZIONE SCIENTIFICA / SCIENTIFIC NAME - ALFA FAO 3	Octopus membranaceus OQR
2.1.4. CAPTURADO EN / PESCATO IN / CAUGHT IN	FAO 51 - Indico Oeste (Indian Ocean, Western)
2.1.5. ARTE DE PESCA / ATTREZZI DA PESCA / FISHING GEARS	Nasas y trampas/Nasse e trappole/Pots and traps
2.1.6. GLASEO / GLASSATURA / GLAZING	20%
2.1.7. TIPO DE CORTE/TIPO DI TAGLIO/TYPE OF CUT	Entero/Entero/Whole
2.1.7. ANCHO DE CORTE / LARGHEZZA DEL TAGLIO / CUTTING WIDTH	N/A
2.1.9. GRAMAJE / TALLA / GRAMMATURA/FORMATO / WEIGHT/SIZE	40-60

**2.2. DECLARACIONES/DICHIARAZIONI/DECLARATIONS**

2.2.1. DECLARACIÓN DE RADIACIÓN Y ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE DICHIARAZIONE DI RADIAZIONI E ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI DECLARATION OF RADIATION AND GENETICALLY MODIFIED ORGANISMS	<p>La empresa DECLARA que las materias primas y/o ingredientes, no han sido tratados con radiación ultravioleta o ionizante, ni contiene ningún ingrediente susceptible de haber sido modificado genéticamente; son sometidos a todos los controles sanitarios pertinentes, cumpliendo con la legislación vigente y siendo aptos para el consumo humano. L'azienda DICHIARA che le materie prime e / o gli ingredienti non sono stati trattati con radiazioni ultraviolette o ionizzanti, né contengono alcun ingrediente che possa essere stato genéticamente modificado; Sono sottoposti a tutti i controlli sanitari pertinenti, conformi alla normativa vigente e idonei al consumo umano. The company DECLARES that the raw materials and / or ingredients have not been treated with ultraviolet or ionizing radiation, nor do they contain any ingredient that may have been genéticamente modificado. They are subjected to all pertinent health controls, complying with current legislation and being suitable for human consumption.</p>
2.2.2. PARÁSITOS/PARASSITI/PARASITES	No presenta parásitos activos perjudiciales/Non presenta parassiti attivi nocivi/It does not present harmful active parasites.
2.2.3. ALÉRGICOS/ALLERGENI/ALLERGENS	Contiene (INDICAR ALERGENO EN MAYÚSCULAS Y NEGRITA). Puede contener (INDICAR ALERGENO EN MAY. Y NEGRITA). Esto último, para las trazas, si aplica.
2.2.4. POBLACIÓN DE DESTINO/TARGET DI POPOLAZIONE/TARGET POPULATION	Dirigido a todos los sectores de la población excepto a aquellas personas que sufran alergias o intolerancia por algunos de los alérgenos presentes. Prodotto con requerimiento de tratamiento térmico para su consumo. Rivolto a tutti i settori della popolazione ad eccezione di coloro che soffrono di allergie o intolleranze ad alcuni degli allergeni presenti. Prodotto che necessita di trattamento termico per il consumo. Aimed at all sectors of the population except those people who suffer from allergies or intolerance to some of the allergens present. Product requiring heat treatment for consumption.



**3. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN/CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE/CONDITIONS OF CONSERVATION**

3.1. TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO, DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE TEMPERATURA DI STOCCAGGIO, DISTRIBUZIONE E TRASPORTO STORAGE, DISTRIBUTION AND TRANSPORT TEMPERATURE	Conservar a temperatura de -18±3°C. Conservare a -18 ± 3 °C. Store at -18 ± 3 °C.
3.2. VIDA ÚTIL/VITA UTILE/SHELF LIFE	24 meses desde la congelación/24 mesi dal congelamento/24 months from freezing
3.3. CONDICIONES EN EL HOGAR	
3.4. USO PREVISTO	Producto con requerimiento de tratamiento térmico para su consumo. Una vez descongelado, no volver a congelar. Prodotto che richiede un trattamento termico per il consumo. Una volta scongelato, non ricongelare. Product requiring heat treatment for consumption. Once defrosted, do not refreeze.

**4. ESPECIFICACIONES LOGÍSTICAS / SPECIFICHE LOGISTICHE / LOGISTICS SPECIFICATIONS**

4.1. PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO	
4.1.1. PRESENTACIÓN/ PRESENTAZIONE / PRESENTATION	IQF - Bolsa / Busta / Bag
4.2. ENVASE PRIMARIO / IMBALLAGGIO PRIMARIO / PRIMARY PACKING	
4.2.1. ENVASE/EMBALLAGGIO/PACKING	Bolsa/Busta/Bag
4.2.2. COMPOSICIÓN	Uso alimentario/Usò alimentare/Alimentary use
4.2.3. PESO NETO (SIN EL GLASEADO) / PESO NETTO (SENZA GLASSATURA) / NET WEIGHT (WITHOUT GLAZING)	1 Kg
4.3. ENVASE SECUNDARIO / IMBALLAGGIO SECONDARIO / SECONDARY PACKING	
4.3.1. ENVASE/EMBALLAGGIO/PACKING	Caja/Scatola/Master
4.3.2. COMPOSICIÓN	Uso alimentario/Usò alimentare/Alimentary use
4.3.3. PESO NETO (SIN EL GLASEADO) / PESO NETTO (SENZA GLASSATURA) / NET WEIGHT (WITHOUT GLAZING)	10 Kg
4.4. PALETIZADO/PALLETIZZATO/PALETIZED	
4.4.1. CAJA/SCATOLA/BOX - CAJAS POR PALLET / SCATOLA PER PALLET / BOXES PER PALLET	C72 Base 8 Altura/Altezza/Height 175 g
4.5. CÓDIGOS/CODICE A BARRA/BARCODES	
4.5.1. GTIN13	8436565911826
4.5.2. GTIN14	N/A
4.5.3. GSI 128	(01) GTIN14 (15) YMMDD (16) LOTE

**5. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO**

5.1. VALORES NUTRICIONALES/VALORE NUTRIZIONALE/NUTRITION FACTS		5.2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS/CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE/ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS	
	Por/per/per(100gr)		
VALOR ENERGÉTICO/ VALORE ENERGETICO/ ENERGETIC VALUE	342,76 kJ	5.2.1. COLOR/COLORE/COLOUR	Característico de la especie/caratteristica della specie/characteristics of the species
GRASAS/GRASSI/ FAT	1 g	5.2.2. OLOR/ODORE/ODOR	Característico de la especie/caratteristica della specie/characteristics of the species
De las cuales saturadas/ Di cui saturi/ Of which saturates	0,2 g	5.2.3. SABOR/GUSTO/TASTE	Característico de la especie/caratteristica della specie/characteristics of the species
HIDRATOS DE CARBONO/ CARBOIDRATI/ CARBOHYDRATES	2,2 g	5.2.4. TEXTURA/CONSISTENZA/TEXTURE	Característico de la especie/caratteristica della specie/characteristics of the species
De los cuales azúcares/ di cui zuccheri/ of which sugars	1 g		
PROTEÍNAS/ PROTEINE/ PROTEIN	14,9 g		
SAL/ SALE/ SALT	0,23 g		

6. CONTROLES DE CALIDAD

6.1. FÍSICO- QUÍMICAS/ FÍSICO QUÍMICOS / PHYSICAL-CHEMICAL	
ANÁLISIS/ ANALISE/ ANALYSIS	LÍMITE/ LIMIT
Plomo (Pb)	0.3 mg/Kg
Cadmio (Cd)	1 mg/Kg
Mercurio (Hg)	0.5 mg/Kg

6.2. MICROBIOLÓGICAS / MICROBIOLÓGICHE/ MICROBIOLOGICAL	
ANÁLISIS/ ANALISE/ ANALYSIS	LÍMITE/ LIMIT
Aerobios mesófilos	< 10 <sup>6</sup> ufc/g
Enterobacterias totales	< 10 <sup>5</sup> ufc/g
Salmonella spp.	No detectado / 25g

6.3 LEGISLACION/LEGISLAZIONE/LEGISLATION	
Higiene y seguridad alimentaria	Reglamentos (CE) nº: 178/2002 - 852/2004 - 853/2004 (y posteriores modificaciones)
Etiquetado	Reglamentos (CE) nº: 1379/2013 - 1169/2011 (y posteriores modificaciones)
Envases	Reglamentos (CE) nº: 1935/2004 - 10/2011 (y posteriores modificaciones)
Microbiología	Reglamentos (CE) nº: 2073/2005 (y posteriores modificaciones)
Aditivos	Reglamentos (CE) nº: 1333/2008 - 1334/2008 (y posteriores modificaciones)
Metales	Reglamento (CE) nº 1881/2006 (y posteriores modificaciones)
PCB's / DIOXINAS / Hidrocarburos	Reglamento (CE) nº 1881/2006 (y posteriores modificaciones)
Acrilamida	Reglamento (CE) nº 5158/2017 (y posteriores modificaciones)
Pesticidas	Reglamento (CE) nº 396/2005 (y posteriores modificaciones)
Antibióticos	Reglamento (CE) nº 37/2010 (y posteriores modificaciones)

7. ETIQUETAS / ETICHETTA / LABELS




8. FOTOGRAFÍA DEL PRODUCTO/ FOTOGRAFIA DEL PRODOTTO/ PRODUCT PHOTOGRAPHY



9. OBSERVACIONES / OSSERVAZIONI / OBSERVATIONS

Aquí se pueden añadir observaciones/comentarios que se deseen realizar para cada producto en particular; por ejemplo, verificación de gaseos, defectos, etc.

FIRMA Y FECHA RESPONSABLE CALIDAD	FIRMA Y FECHA CLIENTE
 <p>WORLDWIDE FISHING COMPANY Five oceans seafood WORLDWIDE FISHING COMPANY S.L. Camino Laramao nº19461 - Puerto Viejo Pontevedra (España) B-94126779</p>	